

MENÚS BODAS DE JUBILACIÓN 2019

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA: 1 PLATO POR CADA 4 COMENSALES

Tabla de los mejores Ibéricos con Queso Manchego

Ensalada de Asadillo de Pimientos con Ventresca

Ensaladilla Rusa con Langostinos

Croquetas de Jamón

Tostas de Brandada de Bacalao

Pimientos del Piquillo rellenos de Morcilla

Revuelto de Ajos tiernos y Langostinos



MENÚ 1

A elegir 3 entrantes

Poularda rellena de Hongos,
Calabacín gratinado, Patata Rosti

Tartaleta Tatin

Bodega: Agua Mineral, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D. O. Crianza
Rioja, Cava, Café o Infusión.

45€

10% IVA INCLUIDO POR PERSONA

MENÚ 2

A elegir 4 entrantes

Medallones de Solomillo de Ternera, Milhojas de
Patata y Bacon, Trigueros, Salsa 3 Pimientas

Tartaleta de Chocolate

Bodega: Agua Mineral, Vino Blanco D.O Rueda,
Vino Tinto D. O. Crianza Rioja, Cava, Café o Infusión.

55€

10% IVA INCLUIDO POR PERSONA

MENÚ 3

A elegir 5 entrantes

Mármol de Cordero
Patata Panadera

Tartaleta Limón Merengue

Bodega: Agua Mineral, Vino Blanco D.O Rueda,
Vino Tinto D. O. Crianza Rioja, Cava, Café o Infusión.

60€

10% IVA INCLUIDO POR PERSONA

MENÚS 2019

MENÚ 4

Ensalada de Salmón y Langostinos, Vinagreta de Orejones

Bacalao sobre compota de Tomate, salsa de Puerro

Medallones de Solomillo de Ternera, Milhojas de Patata y Bacon, Trigueros, Salsa 3 Pimentas

Tartaleta Fresa Mascarpone

Bodega: Agua Mineral, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D. O. Crianza Rioja, Cava, Café o Infusión.

55€

IVA INCLUIDO POR PERSONA

APERITIVO DE BIENVENIDA

Aperitivos Fríos:

Pizarra de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón), con Gressinnis de Romero

Degustación de Queso Idiazabal y Manchego con Frutos Secos

Bolitas de Queso de Cabra y Sésamo Tostado

Aperitivos Calientes:

Croquetitas de Jamón Ibérico

Pincho de Chistorra y Pimiento del Padrón con escamas de Sal Maldon

Palomitas de Pollo con Salsa Bourbon

Vino Blanco y Tinto, Cerveza, Refrescos, Zumos y Pink Moskato

15€* 10% IVA INCLUIDO POR COMENSAL ADULTO

10€* 10% IVA INCLUIDO POR COMENSAL INFANTIL - A abonar por todos los niños que lleven menú.

* El aperitivo siempre irá acompañado de un menú - Duración 30 Minutos



MENÚ 5

Crema de Tomate a la Albahaca, Nube de Queso, Triguero en Tempura

Lomo de Lubina sobre spaghetti de Verduras, salsa de Naranja

Mármol de Cordero, Patata Panadera

Tartaleta Chocolate

Bodega: Agua Mineral, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D. O. Crianza Rioja, Cava, Café o Infusión.

65€

IVA INCLUIDO POR PERSONA

MENÚ INFANTIL

A elegir entre:

Macarrones con Tomate

Entremeses Ibéricos con Nuggets y Croquetas

A elegir entre:

Milanesa de Pollo con Patatas Fritas

Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas

Tarta Dúo de Chocolate

Bodega: Agua mineral y Refrescos

30€

10% IVA INCLUIDO POR PERSONA

SERVICIOS ADICIONALES EXTRAS

PRECIOS DE BEBIDAS SOBRE MESA

PRECIO COMBINADO COPA	8€	10% IVA INCLUIDO -UNIDAD
PRECIO COPA PREMIUM	12€	10% IVA INCLUIDO -UNIDAD
CERVEZA	3,50€	10% IVA INCLUIDO-UNIDAD
REFRESCO	3,50€	10% IVA INCLUIDO-UNIDAD

DISCOTECA Y BARRA LIBRE

1 HORAS DE BARRA LIBRE: 14€ Por Persona Adulta 10% IVA INCLUIDO

2 HORAS DE BARRA LIBRE: 18€ Por Persona Adulta 10% IVA INCLUIDO

- La barra libre se facturará por todos los comensales adultos.
- La barra libre siempre irá acompañada del servicio de discoteca.

1 HORA DE DISCOTECA 600€ 21% IVA INCLUIDO

2 HORAS DE DISCOTECA 730€ 21% IVA INCLUIDO

- La discoteca siempre irá acompañada del servicio de barra libre.

CARRO DE CHUCHES

Carro de chuches 150€ 10% IVA INCLUIDO UNIDAD – SUJETO A DISPONIBILIDAD

Mesa de chuches - 3€ 10% IVA INCLUIDO por persona, este servicio se contratará por todos los comensales, y se requiere un mínimo de 20 comensales



CONDICIONES GENERALES

- La estancia máxima en el salón será hasta las 19.00 hrs en horario de almuerzo, y 00.00 hrs en horario de cena.
- Queda prohibido traer comida o bebida de fuera.
- 21 días antes confirmar menús y asistentes, desglosados en adultos y niños.
- Se señala el evento con un depósito de 300€ y con la firma de un contrato, el depósito se descontará de la facturación total.
- El prepago del evento se hará el lunes antes del evento, y los extras, si los hubiera, se abonarán el día del evento al finalizar el mismo.
- El precio del menú, incluye: las minutas y la decoración floral de la mesa.
- Todos los menús serán iguales para todos los comensales, salvo en caso de alergia o intolerancia.
- El acceso a decorar el salón se hará el mismo día desde las 12.00 hrs de la mañana, si quieren venir a decorar el día de antes, consultar precios de montaje.
- Parking precio especial: 10€ 21% IVA INCLUIDO por estancia y coche, se dará un ticket de parking cortesía por evento.